

“クジラ”ワークショップのご案内

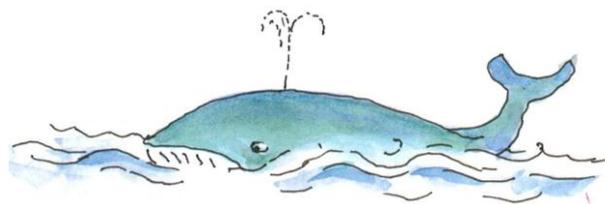
# 「クジラから世界が見える 2023 秋」

～クジラをめぐる情勢&食材としてのクジラ～

クジラは、日本人が縄文時代から食べてきた食材です。

近年でも昭和20～40年代には、全国の家庭の食卓で大いに活躍しました。平成時代は「調査捕鯨」となり、市場に出回る鯨肉が40分の1となりましたが、2018年12月、政府がIWC脱退と2019年7月からの「商業捕鯨再開」を決めクジラをめぐる情勢は大きく変わりました。

商業捕鯨になって4年、当会ではあらためて「食材としてのクジラ」や「クジラをめぐる情勢」などについて皆さまと語り合い、クジラを味わっていただくワークショップを開催いたします。



クジラをご一緒に味わいましょう！ご友人もぜひ、お誘いください。

日 時：**2023年 11月4日 (土) 10:00～14:00**

◎ **10:00～12:00** くじら料理の調理実習。ぜひ、こちらもご参加を！

◎ **12:00～14:00** おはなし、クジラ料理試食、懇談

会 場：**中央区立女性センター フーケ21(4F/ワークルーム)**

東京都中央区湊1丁目1番1号 TEL:03-5543-0651

交通:東京メトロ日比谷線「八丁堀」A2出口/JR 京葉線「八丁堀」B3出口 徒歩3分

参加費：**無料** /定員40人 **要申し込み** (裏面に申込書)

主 催:(一財)日本鯨類研究所、NPO海のくに・日本

協 力:ウーマンズフォーラム魚(WFF)

《お問い合わせ》 NPO海のくに・日本 にっぽん

〒104-0061 東京都中央区銀座3-12-15

Tel . 03-3546-1291 Fax. 03-3546-1164 e-mail:gyo@wff.gr.jp

携帯. 080-1378-4114 (佐藤)

(2023.10.21 事務局)

＜ワークショップの内容とご試食いただくクジラ料理メニュー予定＞



▲白石ユリ子理事長のおはなし



▲左は本皮、右は赤肉



▲食材について説明



▲楽しく味わいましょう



▲クジラ赤肉の竜田揚げ



▲クジラ赤肉のステーキ



▲クジラ本皮のくじら飯



▲クジラ本皮のくじら汁

＜会場案内図＞

中央区立女性センター

「ブーケ21」4階・ワークルーム

住所：東京都中央区湊1丁目1番1号

TEL：03-5543-0651

交通：東京メトロ日比谷線・JR京葉線

「八丁堀駅」下車

A2・B3出口 徒歩3分

都バス「東15甲」鉄砲洲下車 徒歩3分

\*「東15甲」深川車庫⇄東京駅八重洲口  
(豊洲駅・明石町経由)



...「2023年11/4(土)クジラワークショップ」申込書【FAX03-3546-1164】.....

メールでもどうぞ。 [gyo@wff.gr.jp](mailto:gyo@wff.gr.jp)

☆いずれの時間からご参加か、印をお願いします。➡ ① 10時から参加 ② 12時から参加

ふりがな  
お名前

男・女

お仕事等

連絡先 (TEL, メール)

どこでお知りになりましたか？